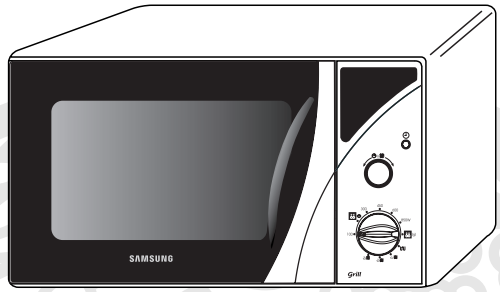
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ- SÜTŐ

Használati útmutató és főzési tanácsadó

GE82Y / GE82YT

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb tevékenységre, nem háztartási célra használjak.



Gyors emlékeztető útmutató 2
A mikrohullámú sütő részei 2
Kezelőegység 3
Tartozékok 4
Hogyan kell ezt a füzetet használni? 4
Biztonsági előírások 5
A mikrohullámú sütő elhelyezése 6
Az óra beállítása 6
Hogyan működik a mikrohullámú sütő? 7
A sütő működésének ellenőrzése 7
Teendő probléma esetén 8
Főzés/melegítés 8
Főzési teljesítmények táblázata 8
A főzés megszakítása 9
A főzési idő módosítása főzés közben 9
Kézi felolvasztás 9
Automatikus felolvasztás 10
Automatikus felolvasztás beállításai 10
Pirítótányér használata (GE82YT) 10
Pirítótányér beállítások (GE82YT) 11
A fűtőelem helyzetének beállítása 12
Tartozékok kiválasztása 12
Grillezés 13
A mikrohullám és a grillezés kombinálása 13
Használható edények 14
Főzési útmutató 15
A mikrohullámú sütő tisztítása 22
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 23
Műszaki adatok 23

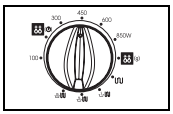
CE

Codice No..: DE68-03381F

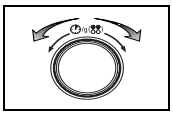
HU

Gyors emlékeztető útmutató

Ha Ön meg akar főzni egy ételt...

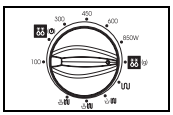


1. Rakja be az ételt a sütőbe.
   Állítsa be a sütő teljesítményét a **TELJESÍTMÉNY** gombbal.

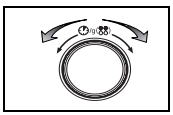


2. Állítsa be a főzési időt az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g) forgógombbal.
   Következmény: Kb. két másodperc múlva elkezdődik a főzés.

Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...

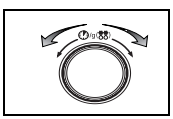


1. Állítsa a **TELJESÍTMÉNY** gombot az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (** **)** szimbólumra.



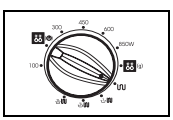
2. Állítsa be a súlyt az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g) forgógombbal.
   Következmény: Kb. két másodperc múlva elkezdődik a felolvasztás.

Ön változtatni akar a főzési időn...

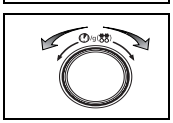


Hagyja a sütőben az ételt.
Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g) forgógombot a kívánt időre.

Ha Ön grillezni akar egy ételt...

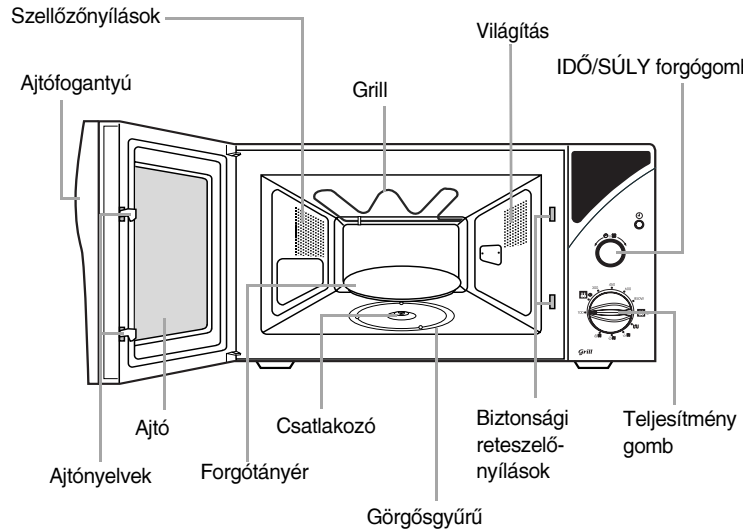


1. Állítsa a **TELJESÍTMÉNY** gombot a grillezés **(** **)** szimbólumra.



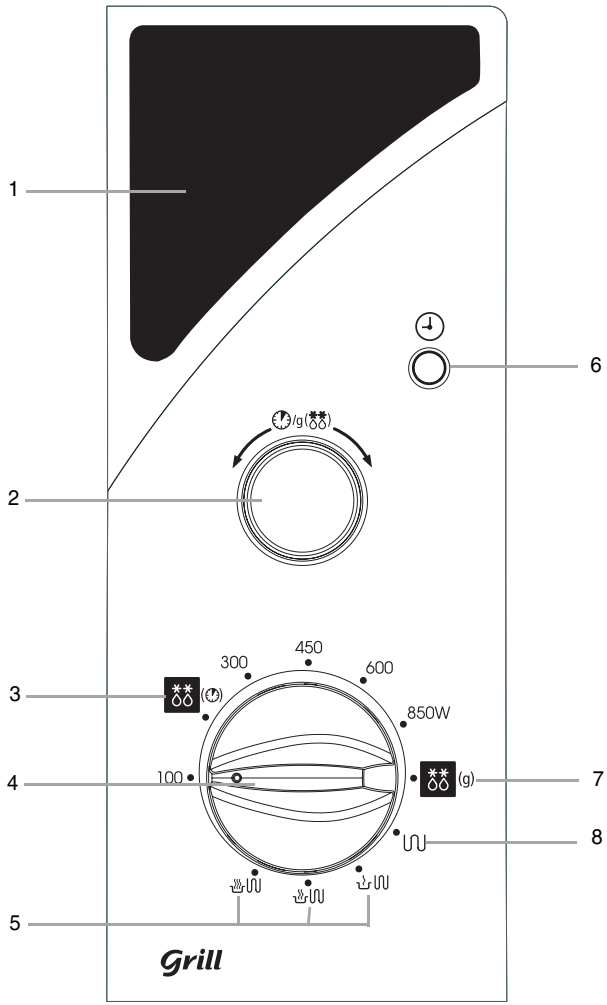
2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g) forgógombbal a kívánt grillezési időt.
   Következmény: Kb. két másodperc múlva elkezdődik a grillezés.

A mikrohullámú sütő részei



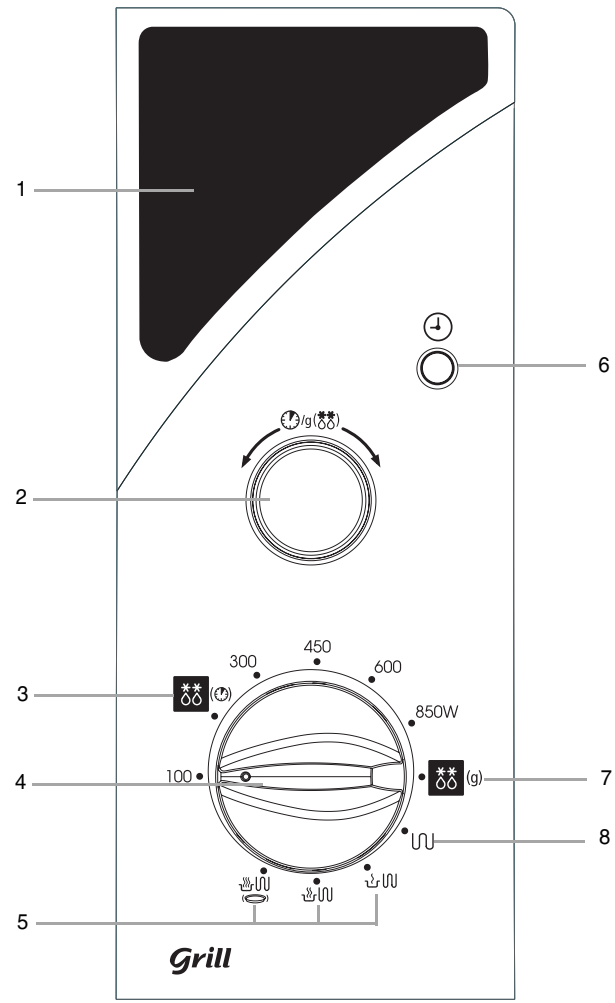
Kezelőegység

Modell : GE82Y



1. Kijelző
2. IDŐ/SÚLY forgógomb
3. KÉZI FELOLVASZTÁS
4. TELJESÍTMÉNY gomb
5. KOMBINÁLT mód (Mikrohullám + grillezés)
6. ÓRA beállító gomb
7. AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS
8. GRILLEZÉS

Modell : GE82YT

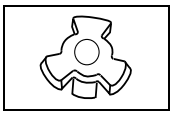


1. Kijelző
2. IDŐ/SÚLY forgógomb
3. KÉZI FELOLVASZTÁS
4. TELJESÍTMÉNY gomb
5. KOMBINÁLT mód (Mikrohullám + grillezés)
6. ÓRA beállító gomb
7. AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS
8. GRILLEZÉS

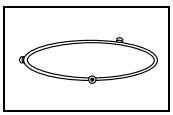
HU

Tartozékok

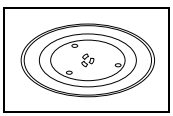
A mikrohullámú sütőnek, az Ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.



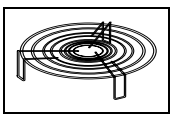
1. **Csatlakozó**, a gyárban már felrakták a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
   Szerepe: A csatlakozó forgatja a forgótányért.



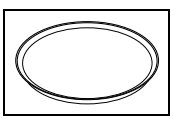
2. **Görgősgyűrű**, a sütő közepére kell elhelyezni.
   Szerepe: A görgősgyűrű tartja a forgótányért.



3. **Forgótányér**, a görgősgyűrűre kell rárakni, úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
   Szerepe: A forgótányér szolgál főzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehető.



4. **Fémállvány**, a forgótányérra kell rárakni.
   Szerepe: A fémállvány grillezéshez és kombinált főzéshez használható.



5. **Pirítótányér**, (csak a GE82YT-nél), lásd a 10. oldalt.
   Szerepe: A pirítótányér arra szolgál, hogy az étel jobban megpiruljon a mikrohullámú vagy kombinált üzemmódban, és hogy a sült tészta vagy a pizza teteje is ropogóssá váljék.

☛ **TILOS** a görgősgyűrű és a forgótányér nélkül használni a mikrohullámú sütőt!

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt vásárolt! A mikrohullámú sütő Használati útmutatója sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőről:

- ***biztonsági óvintézkedéseket***
- ***az alkalmas tartozékokat és edényeket***
- ***hasznos főzési tanácsokat.***

A borító belső oldalán egy Gyors emlékeztető útmutató található, mely négy alapműveletet ismertet:

- ***egy étel megfőzését***
- ***egy étel felolvasztását***
- ***egy étel grillezését***
- ***a főzési idő meghosszabbítását.***

E Használati útmutató elején található a sütő és a kezelőegység ábrája, ezek segítségével Ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelőgombokat.

A sütő beállítását lépésről-lépésre ismertető magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:

☛ **Figyelem!** ✉ **Megjegyzés** ✻ **Figyelmeztetés** **Elforgatni!**

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
   (1) Ajtó (görbülés)
   (2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
   (3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági előírások

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak olyan konyhai eszközöket használjon, amelyek mikrohullámú sütőkhöz használhatók;
  NE használjon semmilyen fém edényt, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényt, nyársat, villát stb.
  A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés következhet be, és a sütő tönkremehet.

- Ha műanyag vagy papír tartóedényben melegít ételt, tartsa szemmel a sütőt, mert ezek meggyulladhatnak;
  A mikrohullámú sütővel ne szárítson (újság)papírt vagy ruhát.
- A kisebb mennyiségű ételhez rövidebb sütési és melegítési időre van szükség.
  Normál időbeállítással túlmelegedhetnek vagy megéghetnek.
- Ha füstöt észlel, kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket és tartsa zárva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat;
- Italok mikrohullámú melegítésekor kitörő erejű késleltetett forrás következhet be, ezért az edény kezelésekor gondosan kell eljárni, hogy megakadályozza az ilyen helyzetet;
  MINDIG hagyjon legalább 20 másodperces várakozási időt, miután a sütő már kikapcsolt, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg az italokat.
  Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízben.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
  NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- A cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel fogyasztásuk előtt az égési sérülések elkerülése céljából;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütőben nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még az után is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött; Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. Ezek meggyulladhatnak, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.
  Ha a sütő túlmelegszik, akkor automatikusan kikapcsol. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.
- **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor a sütőből az ételt kiveszi, a véletlen égési sérülések elkerülése céljából.
- **NE** érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütő belső falait, amíg a sütő le nem hűl.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
  Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.
- Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.

Ok: A forró levegő vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).

Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Ekkor a készülék biztonsági okokból automatikusan lekapcsol. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.
  Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlenül elindul.
- A mikrohullámú sütőt nem szabad szekrénybe állítani.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:

Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:

A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:

Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:

Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

FIGYELEM:

Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

FIGYELEM:

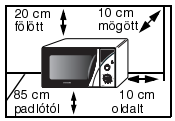
A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

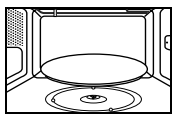
- Biztonsági okokból ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású mosót a készülék tisztításához.

HU

A mikrohullámú sütő elhelyezése

Helyezze a sütőt sima, egyenes felületre, 85 cm-re a padlótól. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.





1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér legyen.

2. Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütőből. Rakja be a sütőbe a görgősgyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér szabadon elforog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó hozzáférhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni egy speciális, a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető kábelre vagy szerelékre.
Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

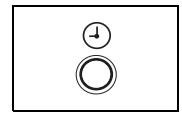
☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbítókábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

Az óra beállítása

A mikrohullámú sütőbe egy óra van beépítve. Ez az óra 24-órás vagy 12-órás üzemmódban használható. Be kell állítani az órát:

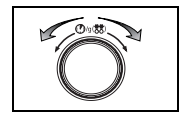
- ***a mikrohullámú sütő üzembe helyezésekor***
- ***minden hálózat kimaradás után.***

✉ Ne felejtse el átállítani az órát a nyári időszámításra, illetve a téli időszámításra való átállásnál!

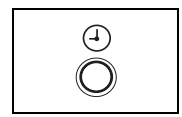


1. **Milyen kijelzést akar?** **Nyomja meg a ( )gombot...**

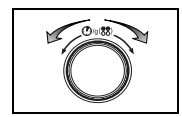
24-órást — Egyszer
12-órást — Kétszer



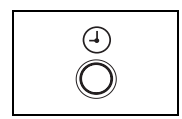
2. Ezután állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g) gombbal, hogy hány óra van.



3. Nyomja meg a ⏲ gombot.



4. Ezután állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g) gombbal a perceket.



5. Nyomja meg a ⏲ gombot.

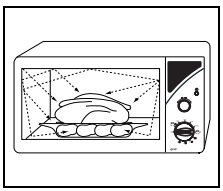
Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses sugárzás; az általa közvetített energia segítségével az étel megfő vagy felmelegszik anélkül, hogy megváltozna a színe vagy az alakja.

A mikrohullámot Ön a következőkre használhatja:

- ***felolvasztásra***
- ***felmelegítésre***
- ***főzésre***

A főzés elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog a forgótányéron. Ezért az étel egyenletesen fő meg.

2. A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő hőátadással terjed az étel belseje felé.

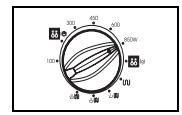
3. A főzési idő a receptben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:
- mennyiségétől és sűrűségétől,
- víztartalmától,
- kiindulási hőmérsékletétől (hűtve van-e vagy nem).

☛ Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy Ön kiveszi az ételt a sütőből. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben előírt pihentetési időt, hogy:
- egyenletesen megfőjön az étel közepe is,
- mindenütt egyenletes hőmérsékletű legyen az étel.

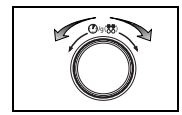
A sütő működésének ellenőrzése

Az alábbi egyszerű eljárással Ön bármikor ellenőrizheti, hogy a mikrohullámú sütő jól működik-e.

Nyissa ki a sütő ajtaját az ajtó jobb oldalán lévő fogantyúval. Rakjon be egy pohár vizet a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



1. Állítsa be maximumra a teljesítményt a **TELJESÍTMÉNY** gombbal.



2. Állítsa be a főzési/melegítési időt az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g(⁂)) forgógombbal.
Következmény: Bekapcsol a sütő világítása és forogni kezd a forgótányér.
1) Elkezdődik a főzés és a főzés végén a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

✉ A sütő legyen egy megfelelő hálózati csatlakozóaljzathoz csatlakoztatva! A forgótányér legyen a helyén a sütőben! Ha a maximálisnál kisebb teljesítményt állít be, a víz később kezd el forrni.

HU

Teendő probléma esetén

Az alábbi felsorolásban található problémák esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal!

◆ Az alábbi jelenségek normálisak:
- Kondenzáció a sütőben
- Légáram az ajtó körül
- Fénykiszüremlés az ajtó körül
- Gőz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból.

◆ Nem indul el a sütő az **IDŐ/SÚLY**(⏱/g(⁂)) gomb elforgatásakor.
- Be van csukva jól az ajtó?

◆ Az étel egyáltalán nem fő meg
- Jól állította be az időt?
- Becsukta az ajtót?
- Ha túlterhelte a villamos hálózatot, akkor kiolvadt a biztosíték vagy lekapcsolt a megszakító.

◆ Az étel vagy túlfő vagy nem fő meg eléggé
- A főzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
- Megfelelő teljesítményt választott?

◆ Szikrázás van a sütőben
- Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
- Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
- Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?

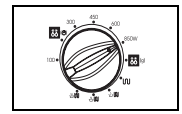
◆ A sütő zavarja a tévé- vagy a rádióvételt
- Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő.
  A probléma orvoslásához a sütőt a tévétől, rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!
- Ha elektromágneses zavarást éri a sütőt, elállítódhat a kijelző. Megoldás: Húzza ki a csatlakozódugót, majd dugja vissza! Állítsa be újra az órát!

✉ Ha Ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor kérjük, forduljon a legközelebbi SAMSUNG szervizhez.

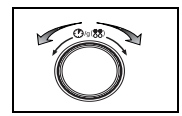
Főzés/melegítés

Az alábbi egyszerű eljárás elmagyarázza, hogyan főzhet meg vagy melegíthet meg egy ételt. Ellenőrizze MINDIG a sütő beállítását, mielőtt felügyelet nélkül hagyja a sütőt!

Rakja be az ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Állítsa maximális teljesítményre a sütőt a **TELJESÍTMÉNY** gombbal.
(**MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY: 850 W**)



2. Állítsa be a főzési/melegítési időt az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g(⁂)) forgógombbal.
Következmény: Kigyullad a sütő világítása és forogni kezd a forgótányér.
1) Elkezdődik a főzés és a főzés végén a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

☛ **Sose** kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt!
✉ Főzés közben is megváltoztathatja a sütő teljesítményét a **TELJESÍTMÉNYGOMB** elforgatásával.

Főzési teljesítmények táblázata

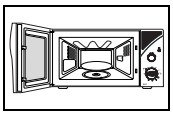
Ön a sütő alábbi teljesítményei közül választhat..

Teljesítmény	Mikrohullám	Grill
NAGY	850 W	
KÖZÉPNAGY	600 W	
KÖZEPES	450 W	
KÖZÉPKICSI	300 W	
KÉZI FELOLVASZTÁS (⁂ ⏱)	180 W	
AUTOMATIKUS FELOLVASZT (⁂ g)	180 W	
KICSI / MELEGEN TARTÁS	100 W	
GRILLEZÉS	-	1100 W
KOMBINÁLT I (♨)	300 W	1100 W
KOMBINÁLT II (♨)	450 W	1100 W
KOMBINÁLT III (♨)	600 W	1100 W

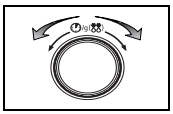
✉ Ha Ön nagyobb teljesítményt választ, akkor a főzési időt csökkenteni kell.
✉ Ha Ön kisebb teljesítményt választ, akkor a főzési időt növelni kell.

A főzés megszakítása

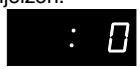
Ön bármikor megszakíthatja a főzést, hogy ellenőrizze az ételt.



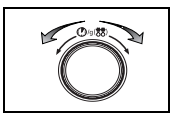
1. A főzés ideiglenes megszakításához:
Nyissa ki az ajtót.
Következmény: Leáll a főzés. A főzés folytatásához csukja be az ajtót.



2. A főzés végleges megszakításához:
Forgassa el balra az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g/⚖) gombot.
„**:0**" jelenik meg a kijelzőn.



A főzési idő módosítása főzés közben

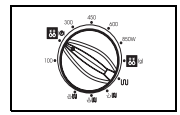


Főzés közben a hátralévő főzési idő az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g/⚖) forgógombbal módosítható.
A gombot jobbra forgatva nő, balra forgatva csökken a hátralévő főzési idő.

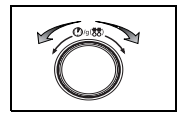
Kézi felolvasztás

A KÉZI FELOLVASZTÁS funkcióval Ön húst, baromfit vagy halat olvaszthat fel.

Rakja be a mélyhűtött ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **TELJESÍTMÉNY** gombot a **KÉZI FELOLVASZTÁS** (⚖ (⏱)) szimbólumra.



2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (⏱/g/⚖) forgógombbal a kívánt felolvasztási időt.
Következmény: Bekapcsol a sütő világítása és forogni kezd a forgótányér.
1) Elkezdődik a főzés és a főzés végén a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

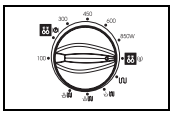
- Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!
- Állítson be 180 W teljesítményt a **KÉZI FELOLVASZTÁS** funkcióhoz, ha kézi beállítással akar felolvasztani egy ételt. A kézi felolvasztásra és a felolvasztási időre vonatkozó további részleteket a 19. oldal tartalmazza.

HU

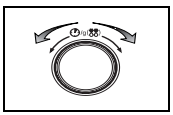
Automatikus felolvasztás

Az AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS funkcióval Ön húst, baromfit vagy halat olvaszthat fel.

Rakja be a mélyhűtött ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **TELJESÍTMÉNY** gombot az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS** (⁂ (g)) szimbólumra.



2. Állítsa be az **IDŐ/SÚLY** (⏱/(g/⁂)) forgógombbal a felolvasztandó étel súlyát.
   Következmény: Kigyullad a sütő világítása és forogni kezd a forgótányér.
   1) Elkezdődik a főzés és a főzés végén a sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

Automatikus felolvasztás beállításai

Távolítson el minden csomagoló anyagot a felolvasztás előtt.

Rakja be a mélyhűtött ételt a forgó tányérra.

Fordítsa meg az ételt, amikor sípol a sütő.

Tartsa be az előírt pihentetési időt az automatikus felolvasztás után.

Étel	Adag	Pihentetési idő	Utasítás
Hús	200-1500 g	20-60 perc	Fedje le a széleit alumínium fóliával.
Baromfi	200-1500 g	20-60 perc	Fordítsa meg az ételt, amikor sípol a sütő.
Hal	200-1500 g	20-50 perc	

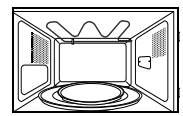
Pirítótányér használata (GE82YT)

Ehhez a mikrohullámú sütőhöz egy pirítótányér tartozik.

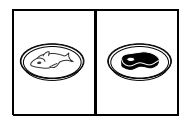
Grillezéskor az étel csak fölül barnul meg. Ha a pirítótányérra állítja az ételt a grillezéskor, akkor alulról is megbarnul és ropogóssá válik az étel a pirítótányér magas hőmérséklete miatt.

A pirítótányéron készíthető ételekre ad néhány ötletet a következő oldalon lévő táblázat.

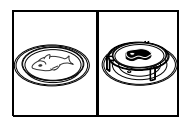
A pirítótányér szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz stb-hez is használható



1. Rakja rá közvetlenül a forgótányérra a pirítótányért és melegítse elő a legnagyobb mikrohullám-grill kombinált móddal [600W+grill (♨)] a következő oldalon lévő táblázat szerint.
   ☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, ha kiveszi a pirítótányért, mert az nagyon forró.
2. Kenje be olajjal a tányért ha például szalonnát és tojást süt rajta, hogy az étel szépen megbarnuljon.
   ✻ A pirítótányérnak teflon bevonata van, mely nem karcolásálló. Vigyázzon, ne sértse meg a teflon bevonatot, például ne vágjon késsel a pirítótányéron.
   ✻ Használjon műanyag evőeszközt, nehogy megsérüljön a teflon bevonat, vagy vegye el a pirítótányérról az ételt, mielőtt elvágja.



3. Rakja rá az ételt a pirítótányérra.
   ☛ Ne rakjon nem hőálló tárgyat a pirítótányérra, például műanyag (nejlon) bevonatú virslit!
   ☛ Sose használja a pirítótányért a sütőben a forgótányér nélkül!



4. Rakja rá a pirítótányért a sütőben lévő fémállványra (vagy a forgótányérra).
5. Állítsa be a kívánt sütési időt és teljesítményt. Lásd a következő oldalon lévő táblázatot.

✉ **A pirítótányér tisztítása**
A pirítótányér tisztításához használjon mosószeres melegvizet, majd öblítse le tiszta vízzel.

✉ Ne használjon súrolókefét vagy kemény mosogatócsutakot, mert megsérül a pirítótányér teflon bevonata.

✻ **Megjegyzés**
A pirítótányér nem mosogatható mosogatógépben.

Pirítótányér beállítások (GE82YT)

A pirítótányért ajánlatos közvetlenül a forgótányéron előmelegíteni

Melegítse elő a pirítótányért 600W+grill( ) funkcióval és kövesse az alábbi táblázatban szereplő utasításokat.

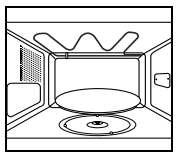
Étel	Adag	Előmelegítési idő	Teljesítmény	Sütési idő	Utasítások
Szalonna	4 szelet (80 g)	3 perc	600W+ grill	3½-4 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	3 perc	450W+ grill	4½-5 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Vágja félbe a paradicsomokat. Rakjon sajtot rájuk. Rendezze el őket körben a pirítótányéron. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Burger (mélyhűtött)	2 db (125 g)	3 perc	600W+ grill	7-7½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rendezze el a mélyhűtött burgert körben a pirítótányéron. Rakja rá a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 4-5 perc múlva.
Bagett (mélyhűtött)	200-250 g 2 db	4 perc	450W+ grill	8-9 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Ha egy bagettet melegít, rakja középre, ha kettőt, egymás mellé a tányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Pizza (mélyhűtött)	300-350 g	4 perc	600W+ grill	9-10 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja rá a mélyhűtött pizzát a pirítótányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Sült krumpli	250 g 500 g	3 perc	600W+ grill	5-6 perc 8-9 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Vágja félbe a krumplikat. Rakja rá a pirítótányérra, az elvágott felükkel lefelé. Rendezze el egy körbe őket. Rakja rá a tányért az állványra.
Halrudacskák (mélyhűtött)	150 g (5 db) 300 g (10 db)	4 perc	600W+ grill	7-8 perc 9-10 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg 1 evőkanál olajjal. Rakja rá a halrudacskákat körbe a tányérra. Fordítsa meg 4 perc (5 db) vagy 6 perc (10 db) múlva.
Csirke falatok (mélyhűtött)	125 g 250 g	4 perc	600W+ grill	5-5½ perc 7½-8 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje be a tányért 1 evőkanál olajjal. Rakja rá a csirke falatokat a tányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) múlva.
Pizza (hűtött)	300-350 g	4 perc	450W+ grill	6½-7½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja rá a hűtött pizzát a tányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.

A fűtőelem helyzetének beállítása

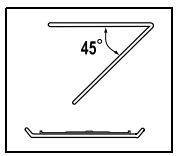
A fűtőelemre a grillezésnél van szükség. Csak egy pozíció van feltüntetve. Meg kell mondanunk a vevőknek, hogy mikor kell a fűtőelemet a függőleges helyzetbe állítani.

- ***A vízszintes helyzetre van szükség a grillezéshez vagy a mikrohullám + grillezés kombinálásához.***

☛ Csak akkor változtassa meg a fűtőelem helyzetét, ha hideg a fűtőelem és ne fejtsen ki túl nagy erőt a fűtőelemre a függőleges helyzetbe való állításkor.



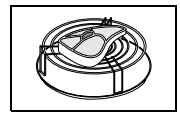
Ha a fűtőelemet a ...	**akkor ...**
vízszintes helyzetbe akarja állítani (grillezéshez vagy a mikrohullám + grill kombinációjához)	◆ húzza előre a fűtőelemet ◆ tolja fel, hogy párhuzamos legyen a sütő tetőlapjával



A sütőtér és a fűtőelem tisztításakor célszerű 45°-ban lehajlítani a fűtőelemet.

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon műanyag edényeket, tálcákat, papírpoharakat stb.

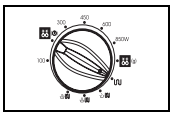


Ha kombinált módban (grillezés és mikrohullám) működteti a sütőt, csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámhoz és villanysütőhöz is alkalmasak. A fém edények vagy eszközök tönkretehetik a sütőt.

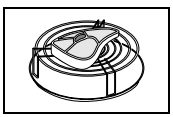
✉ Az alkalmas edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a Használható edények c. szakasz ismerteti a 14. oldalon.

Grillezés

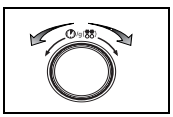
A grillezéssel Ön gyorsan megsütheti és megbarnítható az ételt, mikrohullám használata nélkül. A grillezéshez egy grill állványt szállítottunk tartozékként a sütőhöz.



1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **TELJESÍTMÉNY** gombnak a **GRILLEZÉS** szimbólumára ( ) állításával és az **IDŐ/SÚLY** ( ) gombnak a szükséges időre való beállításával.



2. Nyissa ki az ajtót. Rakja be az ételt az állványra, az állványt pedig a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



3. Állítsa be a grillezési időt az **IDŐ/SÚLY** ( ) gombbal.
Következmény: Kigyullad a sütő világítása és forogni kezd a forgótányér.
1) Elkezdődik a főzés és a főzés végén a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

Nem baj, ha grillezés közben kikapcsol a fűtés.
A sütő ily módon gátolja meg a túlhevülést.

Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert az nagyon forró lehet.

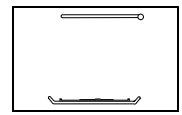
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a vízszintes helyzetben legyen.

A mikrohullám és a grillezés kombinálása

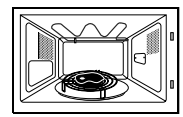
A mikrohullámú sütés kombinálható a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megsüljön és ugyanakkor meg is barnuljon.

Használjon **MINDIG** mikrohullámhoz és villanysütőhöz alkalmas edényt! Az üveg- vagy a kerámiaedények ideálisak e célra.

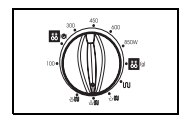
Használjon **MINDIG** edényfogó kesztyűt, mert az edény nagyon felforrósodhat.



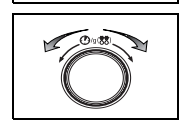
1. Ügyeljen arra, hogy a fűtőelem a vízszintes helyzetben legyen; a további részleteket lásd a 13. oldalon



2. Nyissa ki a sütő ajtaját. Rakja be az ételt az állványra, az állványt pedig a forgótányérra. Csukja be az ajtót.



3. Állítsa be a **TELJESÍTMÉNY** gombot a kívánt teljesítményre (, ,).



4. Állítsa be az időt az **IDŐ/SÚLY** ( ) gombbal.
Következmény: Kigyullad a sütő világítása és forogni kezd a forgótányér.
1) Elkezdődik a főzés és a főzés végén a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

A mikrohullám és a grillezés kombinálásánál a mikrohullám maximális teljesítménye 600 W.

HU

Használható edények

HU

A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.

Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-alkalmasság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓ ✗	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserépedény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Eldobható poliészter karton	✓	Egyes mélyhűtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finom üvegáru	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	✗	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtőzacskót lezáró drót	✗	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	✗	Szikrázást okozhat.
Műanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Takaró fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki.
• Mélyhűtő zacskók	✓ ✗	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.

✓ : ajánlott
✓✗: feltételesen használható
✗ : nem használható

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FŐZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverődik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a műanyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütőben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú sütőben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek című fejezetet).

Lefedés főzés közben
Az étel lefedése főzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gőz formájában felszáll, és elősegíti a főzési folyamatot. Az étel különböző módokon fedhető le: például egy kerámia-tányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idők
A főzés után a pihentetési idő nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

Főzési útmutató mélyhűtött zöldségekhez
Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Főzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább.
Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Spenót	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ borsó/kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség(kínai)	300 g	600 W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

HU

Főzési útmutató rizshez és főtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedővel ellátott nagy pirex üvegedényt – a rizs dupla térfogatúra duzzad főzés közben. Főzze lefedve.
A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt, és sózza meg vagy fűszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a főzés végére.

Főtt tészta: Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül. Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet..

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	850 W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Barnarizs (előfőzött)	250 g	850 W	21-22	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	850 W	17-18	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250 g	850 W	18-19	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet..
Főtt tészta	250 g	850 W	11-12	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja őket, annál gyorsabban főnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (850 W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési-idő	Utasítások
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250 g	5½-6½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250 g	3½-4	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4½-5	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet.
Hagyma	250 g	5½-6	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet.
Paprika	250 g	4½-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja őket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250 g	5-5½	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon.
A teljesítményt és a melegítési időt az alábbi táblázat szerint célszerű beállítani.
A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahőmérsékletűek (+18 to +20°C), vagy hogy egy hűtőszekrényből vették éppen ki őket (+5 to +7°C).

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát – ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerűbb.

Teljesítmény és megkeverés

Egyes ételek 850 W teljesítménnyel melegíthetők, mások csak 600 W, 450 W vagy 300 W-tal.
Nézze meg a táblázatban megadott értékeket, miheztartás végett.
A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedő ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.
Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg őket a melegítés előtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Ajánlatos egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendő folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.
Célszerű rövidebb melegítési időt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idők

Egy étel első ízben történő melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési időt – a későbbi felhasználáshoz.
Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tűzforró legyen.
Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után – hogy egyenletessé váljék a hőmérséklet. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.

Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági előírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikapcsolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelőzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás előtt. Keverje meg még egyszer és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:

Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedő nélkül. Sose melegítse fedővel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hőmérsékletét, mielőtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételt gondosan ellenőrizni kell tálalás előtt, nehogy megégesse a babát.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmény és melegítési idő csak irányértéknek tekintendő.

HU

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és melegítési idők csak iránymutatóként értendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetésiidő (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190 g	600 W	30 mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébitej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 50 mp - 1perc	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 3 percig. Felszolgálás előtt rázza fel jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők..

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetésiidő (perc)	Utasítások
Italok (kávé, tea és víz, szobahőmérsékletű)	150 ml (1csésze) 250 ml (1bögre)	850 W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Öntse be egy porcelán csészébe és melegítse fedetlenül. Rakja a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) a forgótányér közepére. Keverje meg jól a pihentetés előtt és után.
Leves (hűtött)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás előtt.
Pörkölt (hűtött)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Főtt tészta mártással (hűtött)	350 g	600 W	4 ½ -5 ½	3	Rakja egy tányérra a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát).. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás előtt..
Töltött főtt tészta mártással (hűtött)	350 g	600 W	5-6	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Egytálétel (hűtött)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	3	Rakja be egy kerámia edénybe a hűtött egytálételt és fedje le mikrohullámálló fóliával.

KÉZI FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkező víz eltávozhasson.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, fedő nélkül. A félidőnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
Ellenőrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielőtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott mennyiségtől függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180 W) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	250 g 500 g	6½ -7½ 13-14	5-25	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Sertés szeletek	250 g	7½ -8½		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14½-15½	15-40	A csirkedarabokat először a bőrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét először a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Egész csirke	900 g	28-30		
Hal				
Halszeletek	200 g (2 db) 400 g (4 db)	6-7 12-13	5-15	A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Gyümölcs				
Bogyósok	250 g	6-7	5 - 10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérőjűn).
Kenyér				
Zsömle (kb.50 g/db)	2 db 4 db	½-1 2-2½	5 - 20	A zsömléket rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy sütőpapíron a forgótányér közepén. Fordítsa meg a félidőnél.
Pirítós/ szendvics	250 g	4½-5		
Rozskenyér	500 g	8-10		

HU

GRILLEZÉS

A grill fűtőeleme a sütőtérben található, a mennyezet alatt. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig előmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:
Az edénynek tűzállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen műanyagot, mert megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
A grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt az állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás előírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a főzési mód a grilltől jövő hősugárzást kombinálja a mikrohullámú főzés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgásának köszönhetően az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600 W+grill, 450 W+grill és 300 W+grill.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények
Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tűzálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon műanyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek
A kombinált üzemmóddal készíthetők el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva őket a félidőnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén győződjön meg arról, hogy a fűtőelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Az ételt az állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás előírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgótányérra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie.

Grillezési útmutató mélyhűtött ételhez

Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idői irányértékként szolgálnak.

Friss étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Zsömle	2 db 4 db	MW+ grill	300W+ grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	Rakja körbe a zsömléket az állványra. Grillezze a zsömlék másik oldalát ízlés szerint ropogósra. Pihentesse 2-5 percet.
Bagett + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + grill	8-9	--	Rakjon 2 mélyhűtött bagettet egymás mellé az állványra. Grillezés után pihentesse 2-3 percet.
Csőbensült (zöldség, burgonya)	400 g	450 W + grill	13-14	--	Rakja be a mélyhűtött csőbensültet egy kis, kerek pirex üvegtálban az állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percet.
Főttészta (makaróni, lasagne)	400 g	600 W + grill	14-15	--	Rakja be a mélyhűtött főttésztát egy kis, négyszögletes pirex üvegtálba.Rakja rá a tálat közvetlenül a forgótányérra. Sütés után pihentesse 2-3 percet.
Csirkefalatok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Rakja rá a csirkedarabokat az állványra.
Chips	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Rakja rá a mélyhűtött chipset egy az állványon elhelyezett sütőpapírra.

Grillezési útmutató friss ételhez

Melegítse elő a grillsütőt a grillezés funkcióval 4 percig.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és grillezési idők útmutatóként szolgálnak.

Friss étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Pirtós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill	4-5	4½-5½	Rakja rá a pirítandó szeleteket egymás mellé az állványra.
Zsömlék (már megsütöttek)	2-4 db	Csak grill	2-3	2-3	Rakja rá a zsömléket először az alsó oldalukkal felfelé közvetlenül a forgótányérra.
Sült paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	--	Vágja félbe őket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el őket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá az állványra.
Hawai melegszendvics (ananász, sonka, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + grill	3½-4	--	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicset az állványra. Rakjon 2 melegszendvicset egymással szembe, közvetlenül az állványra. Pihentesse 2-3 percig.
Sültkrumpli	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	--	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el őket körben az állványon, a vágott oldalukkal a grill felé.
Csirkefalatok	450 - 500 g (2 db)	300 W + grill	8-9	9-10	Kenje be olajjal és fűszerezze a csirkedarabokat. Rendezze el őket körbe, úgy, hogy a csontos részük legyen középen. Ha csak egy csirkedarabot melegít, ne rakja azt az állvány közepére. Pihentesse 2-3 percig.
Birka-borda (közepes)	400 g (4db)	Csak grill	11-13	8-9	Kenje be a birka-bordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sertésborda	250 g (2 db)	MW +grill	300W+ grill 7-8	csak grill 6-7	Kenje be a sertésbordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sült alma	1 alma (kb. 200 g) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	--	Távolítsa el a magházat és töltse meg az almát mazsolával és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem mandulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálra. Az üvegtálat rakja közvetlenül a forgótányérra.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítse 30-40 mp-ig 850 W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 3-5 percig 450 W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé. Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 20-30 mp-ig 300 W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe. A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba. Melegítse 1 percig 300 W-tal. Megolvadás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Főzze fedő nélkül egy pirex üvegtálban 3½-4½ percig 850 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Főzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FŐZÉSE
Rakjon 600 g lekvárt (pl. különböző bogyósokat) egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósítócukrot és keverje meg jól. Főzze lefedve 10-12 percig 850 W-tal. Főzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelű kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedővel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Főzze lefedve 6½-7½ percig, 850 W-tal. Főzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 3½-4½ percig 600 W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütőben. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütő tisztítása

A mikrohullámú sütő alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételrakódások:

- ***a belső és a külső felületeket,***
- ***az ajtót és az ajtó tömítéseit,***
- ***a forgótányért és a görgősgyűrűt***

☛ Ügyeljen **MINDIG** arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

☛ Ha nem tartják tisztán a sütőt, károsodhat a sütő felülete, ami hátrányos lehet a sütő üzembiztonságára és veszélyes szituációt okozhat!

1. Tisztítsa meg a sütő külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

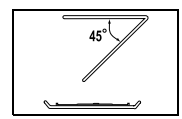
2. Távolítsa el a felfröcskölődéseket és a szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgősgyűrűről egy szappanos ronggyal. Azután törölje őket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgótányérra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el a forgótányért, ha szükséges! A forgótányér mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellőzőnyílásokba. NE használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyeződések:
- ne gyűlhessenek ott össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

✉ **TISZTÍTSA MEG** a sütő belsejét minden használat után azonnal mosogatószeres vízzel, de hagyja előzetesen kihűlni a sütőt, nehogy megégesse magát.



Hajlítsa le a kényelem érdekében a fűtőbetétet, amikor a sütő belsejének a tetejét tisztítja!

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Ügyeljen az alábbiakra a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál!

Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- ***eltörött a forgópánt,***
- ***megrongálódtak a tömítések,***
- ***deformálódott a sütő háza.***

A mikrohullámú sütőt csak szakképzett mikrohullámú-készülék-szerelővel szabad javíttatni!

☛ **NE** szerelje le a sütőről a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:
- húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.

✉ Ez a mikrohullámú sütő háztartási használatra készült.

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Műszaki adatok

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati utasítás előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, GE82Y / GE82YT mikrohullámú sütők megfelelnek az alábbi műszaki jellemzőknek.

Modell	**GE82Y / GE82YT**
Hálózati feszültség	230 V ~ 50 Hz
Felvett teljesítmény Mikrohullám Grill Kombinált üzemmód	 1300 W 1100 W 2400 W
Leadott teljesítmény	100 W / 850 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtés módja	Hűtőventilátoros motor
Méretek (szélesség x magasság x mélység) Külső Sütőtér	 485 x 275 x 379 mm 330 x 211 x 329 mm
Űrtérfogat	23 liter
Tömeg Nettó	 kb. 15 kg
Zajszint	42 dBA

SAMSUNG

ELECTRONICS

Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

Tel : 06-80-SAMSUNG(726-7864)
www.samsung.com/hu